

## **POLÍTICA DE CALIDAD GRUPO GALACO**

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de la organización, incluye el compromiso de cumplir con los requisitos de mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión e inocuidad, proporcionando un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de la Calidad y Seguridad Alimentaria, siendo comunicada y entendida dentro de la organización y revisada para su continua adecuación en base a los criterios de las normas ISO 9001 e IFS Logística V 2.1.

**La Misión del GRUPO GALACO, consiste en el firme propósito de dar valor añadido, a la importación, comercialización, distribución y logística de productos de reconocidas marcas del sector de la alimentación, bebidas, tabaco y perfumería, potenciando y contribuyendo a hacer más eficientes y competitivas las relaciones entre las empresas Productoras o Proveedoras establecidas en todo el mundo y nuestros Clientes en las Islas Canarias y, en su caso, otros mercados exteriores emergentes; y, todo ello, con la finalidad de consolidar y garantizar nuestro liderazgo en el mercado y, a su vez, la seguridad e inocuidad de los alimentos suministrados, el respeto con el medioambiente, la sostenibilidad, la estabilidad social y desarrollo profesional de nuestros Recursos Humanos que, como principal activo, van a ser los verdaderos promotores y protagonistas de nuestros futuros éxitos, esforzándonos de forma continua en proteger nuestros productos, los productos de nuestros clientes y a nuestros consumidores.**

### **ORIENTACIÓN AL CLIENTE**

**Nuestra organización toma como centro y foco de sus actividades al cliente y al proveedor**, de los cuales dependemos. Son nuestra razón de ser. Es nuestro compromiso mejorar sus grados de fidelidad y transmitir la plena seguridad en lo que a la Seguridad Alimentaria se refiere, por tanto, no solo trataremos de satisfacer en el presente sus necesidades más exigentes con efectividad y eficiencia, sino que también trataremos de adelantarnos a sus expectativas. La Dirección de **Grupo Galaco** entiende que los productos suministrados por los **proveedores son parte integrante del proceso**, por lo que se fomentan relaciones estables, tanto con ellos como con el resto de proveedores.

### **COMPROMISO**

**Aseguramos a nuestros clientes el suministro de productos de marcas de calidad** reconocida, seguras, fiables, conforme con sus requisitos, con plena seguridad de la inocuidad de los alimentos en el proceso logístico y con una relación calidad / precio y unos plazos de entrega que satisfagan sus necesidades y expectativas. **Así como ofrecemos a nuestros proveedores un servicio hecho medida según sus perspectivas.**

La Dirección se compromete a proporcionar los recursos necesarios e inversiones para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos, así como la legalidad y la calidad de los mismos, de acuerdo a los criterios definidos en el sistema de Calidad / Seguridad alimentaria de Galaco, los compromisos adquiridos con el cliente y las especificaciones de los productos.

**La Dirección de Grupo Galaco reconoce la Calidad**, entendida desde el diseño, desarrollo y producción **como principio básico de su Política de Gestión Empresarial, toma como centro y foco de sus actividades al cliente**, del cual dependemos, por ello nuestro compromiso es conocer en cada momento las necesidades del cliente con el fin no solo de satisfacerle en el presente sino de averiguar sus expectativas para intentar mejorarlas, lo que supone impulsos para la mejora de nuestra organización. Así mismo se asume el compromiso de cumplimiento con la legislación y criterios reglamentarios que afectan a las actividades de Grupo Galaco y la calidad, siendo comunicada esta política dentro de la organización y revisada para su continua adecuación.

### **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**El Grupo Galaco establece sistemas de Buenas Prácticas de Distribución y logística acorde a los criterios de la IFS Logística V 2.1,** las cuales incluyen la limpieza y desinfección, la higiene personal, control de plagas y control de las instalaciones, etc...

En Galaco tenemos implantado un Sistema APPCC, programas de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control que se implementan in situ para prevenir y acotar peligros físicos, químicos y biológicos, así como mantenemos un Sistema de Trazabilidad que permite mantener una trazabilidad a lo largo de la cadena de producción y suministro.

En el Grupo Galaco establecemos un sistema de Gestión de proveedores, en el que se garantizamos que los proveedores cumplen con los requisitos y especificaciones que Galaco establece para cumplir con sus estándares de calidad.

Contemplamos como requisitos indispensables para nuestra política de calidad los factores relacionado con nuestros productos como son:

- **Seguridad del producto:** controlándose por medio de los criterios de Seguridad Alimentaria e inocuidad implementados por la compañía en nuestro sistema de gestión soportado en Qualitas Cloud.

- **Calidad:** asegurándonos el cumplimiento de los requisitos definidos por nuestros clientes, así como cumplir con nuestros requisitos de gestión, criterios de aceptación y rechazos, etc., asegurándonos del cumplimiento por medio de las correspondientes auditorías internas.

- **Legalidad:** el estricto cumplimiento legal es un punto en el que la compañía actúa de forma inflexible, por lo que el control y aseguramiento del estado de vigencia de la misma, es prioritario, motivo por el cual implementamos operativas de control y aseguramiento adecuados.

- **Procesos y especificaciones:** todos los procesos y especificaciones, tanto nuestros, como de nuestros clientes, son contemplados en nuestro sistema de gestión soportado por el software Qualitas Cloud, con el fin de asegurar el correcto cumplimiento de los mismos y la eficacia en la toma de decisiones en caso de detectarse algún tipo de desviación.

## **PERSONAL INVOLUCRADO Y RESPONSABLE**

**Cada puesto de trabajo realiza procesos en los que añade valor para el cliente así como asegura la inocuidad de los alimentos transportados y depositados por Galaco y nuestros transportistas.** Los responsables de áreas a todos los niveles deberán estimular el debate y la participación de los trabajadores para la aportación de ideas y soluciones que mejoren la calidad, eficiencia e inocuidad de los alimentos en los que nuestros clientes han depositado su confianza. El resultado y los objetivos se alcanzan cuando cada uno cumple sus cometidos en cada proceso, reduciendo tiempos, costos y aumentando la garantía en la inocuidad de los alimentos.

**Se estimula el debate y la participación, aprovechando las habilidades y conocimiento de los trabajadores,** para aportar ideas y soluciones para mejorar el Sistema de Calidad y la eficiencia de las actividades de la empresa. **Y por tanto trasladar el conocimiento real de la empresa a los procedimientos.** Creamos confianza en nuestros empleados, respetando su dignidad, impidiendo cualquier tipo de discriminación, con condiciones de trabajo seguras y saludables, fomentando su formación y desarrollo personal y profesional, fomentando la promoción interna.

**Cada puesto de trabajo realiza procesos en los que añade valor para el cliente.** La mejora de cada proceso es responsabilidad de todo el personal que compone Grupo Galaco y ello se logra cuando se incrementa el grado de fiabilidad (calidad) del mismo y se reducen tiempos y costes.

## **RESPONSABILIDAD ÉTICA Y PERSONAL**

En Galaco promovemos la responsabilidad ética y persona partiendo de los siguientes principios:

El **principio de la Justicia** en la actuación personal dentro de la organización implica actuar conforme a la legalidad y la justicia, con objetividad y rigor, para lo que identificamos la legislación aplicable y verificamos a intervalos definidos en nuestro sistema de gestión la frecuencia de revisión de la misma, así como la actualización continua y conocimiento de la misma por el personal por medio de nuestro software de gestión Qualitas Cloud.

El **principio de profesionalidad** en la actuación personal dentro de la organización implica actuar con integridad, veracidad y prudencia o sabiduría práctica, para lo que tenemos definido criterios de evaluación de las competencias del personal, funciones y perfiles para los diferentes puestos de trabajo, plan de formación, verificando su eficacia por medio de inspecciones y auditorías internas.

El **principio de la excelencia** en la actuación personal dentro de la organización implica actuar con actitud de superación, de servicio y de cooperación, dinamizando el mencionado principio por medio de las evaluaciones de competencias, la consecución y seguimiento de los objetivos definidos por la compañía y articulando la mejora del mencionado principio por medio de las acciones formativas planificadas.

## FORMACION

**La gran fuerza de conocimiento y sabiduría reside en las habilidades y el conocimiento de nuestros directivos y expertos trabajadores.** Por tanto, orientamos nuestros esfuerzos en la mejora constante de la capacitación profesional de nuestro personal, destacando la inocuidad de los alimentos como una de nuestras prioridades, plasmándose por medio de planes de formación anuales.

## DIRECCIÓN POR OBJETIVOS

**La organización se dirige por objetivos**, el logro de los mismos refuerza el liderazgo de los mandos y directivos, por tanto el proceso de fijación de objetivos deberá tratar de ser **participativo** con el objeto de hacer un análisis correcto e **involucrar a los trabajadores en su logro**. Para la compañía los objetivos es una de las piedras angulares de la misma, por lo que como mínimo disponemos de objetivos comerciales, de aseguramiento del sistema de gestión, de Inocuidad / seguridad de los productos suministrados y distribuidos, etc.

**El resultado y los objetivos se alcanzan cuando cada uno cumple sus cometidos en cada proceso.** Por tanto, no podemos obviar que satisfacer a los clientes implica hacer correctamente todos los procesos que componen el sistema que configura el producto y servicio final. Mejorar la capacidad competitiva de la empresa, implica simplificar y asegurar la calidad de las actuaciones en cada proceso.

Fijamos **objetivos de mejora continua** con el fin de verificar el correcto funcionamiento de las actividades, procesos o sistemas para **satisfacer a nuestros clientes, mejorar y modificar** alguno de nuestros procesos.

## INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Orientamos nuestros esfuerzos en la **mejora e innovación tecnológica constante** de nuestras instalaciones y medios, para convertirlas en las más avanzadas del sector y referente en la inocuidad de los alimentos en lo que los servicios logísticos se refiere.

## MEJORA CONTINUA

**Mantenemos una actitud de revisión sistemática de los resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos**, y de proceder a la búsqueda de nuevos sistemas y procesos que mejoren los indicadores y los objetivos de la organización. Mejorar la capacidad competitiva de la empresa y aumentar la

seguridad en la inocuidad de los alimentos, implica simplificar y asegurar la calidad e inocuidad de las actuaciones en cada proceso.

## **GARANTÍA**

Garantizamos el **cumplimiento de los requisitos de Seguridad Alimentaria del producto, así como los requisitos legales** aplicables a nuestra actividad, mediante un seguimiento estricto y continuo de la misma por medio de los criterios definidos en el procedimiento de control de la legislación aplicable, las auditorías internas y externas, así como nuestro sistema de mejora continua, buscando transmitir la máxima seguridad a nuestros clientes en lo referente a la inocuidad de los alimentos en los procesos logísticos desempeñados y la gestión de los servicios y productos contratados, todo ello asegurando la correcta información interna, externa y a las partes interesadas por los procedimientos aprobados por la compañía.

Esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria es revisada regularmente y comunicada en base a la operativa de comunicaciones definida por el Grupo Galaco.

Somos una empresa socialmente responsable, respetando los derechos y dignidad de todos sus empleados, aplicando criterios de integridad, transparencia y honestidad a nuestros proveedores, garantizando dedicación, confidencialidad y asesoramiento a nuestros clientes y participando en la vida social, cultural y económica de las comunidades en las que se desarrollan nuestras actividades.

## **COMUNICACIÓN**

Asumimos el compromiso de mantener los cauces de comunicación e información permanente con nuestros clientes, empleados, proveedores, organismos públicos y sociedad en general en base a nuestro procedimiento de comunicación, asegurándonos de la efectividad y el tratamiento adecuado de nuestras comunicaciones, por medio de las herramientas de control y mejora continua de nuestro sistema de gestión de la Calidad / Seguridad Alimentaria.

## **MEDIOAMBIENTE**

En el Grupo Galaco respetamos en todo momento el medioambiente, adoptando las medidas necesarias para prevenir la contaminación ambiental acorde con la legislación aplicable, del mismo modo que trabajamos en la reducción de emisiones contaminantes sin poner en riesgo nuestros servicios, desde el convencimiento de la importancia de la sostenibilidad de nuestra empresa con el medioambiente. Consideramos de gran importancia los aspectos medioambientales relacionados con nuestra actividad, realizamos la gestión de residuos y siempre que sea posible una disminución en origen de los mismos.

## **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

En cumplimiento con la Ley de **Prevención de Riesgos Laborales**, el Grupo Galaco garantiza la seguridad en sus procesos y la seguridad de sus trabajadores poniendo a disposición de éstos la información, formación, equipos de protección necesarios para la ejecución de sus tareas con seguridad. Para el Grupo Galaco la seguridad y salud de sus trabajadores es fundamental por ello pone a disposición de los trabajadores la Vigilancia de su Salud.